



2025年9月2日

テイステーション

小樽駅に「OTARU Tastation」が期間限定オープンします！

JR北海道は、小樽駅においてお酒のテイスティングスポット「OTARU Tastation」(小樽テイステーション)を期間限定でオープンします。2025年2月に開催し、多くのお客様にご来店いただいた「Wine Tasting Bar @Otaru」をベースに、商品ラインナップを拡充し、さらに多くの皆さまにお楽しみいただけるような場を目指しました。

魅力あふれる後志産の多種多様なワイン・日本酒・クラフトビールを飲み比べて、あなただけの「お気に入りの一杯」を見つけてください♪

- 期 間：2025年9月13日(土)～2025年10月12日(日)
(営業時間) [平日] 15:00～20:00 [休日] 11:00～20:00
※天候や列車運行状況等により、開催期間や営業時間は変更になる場合がございます
- 会 場：小樽駅2階「小樽ステーションギャラリー」(改札の外)
※駅1階「伊勢鱈」様向かいの階段(改札外)から2階へお越しください(ホームからのアクセスはできません)
- 価 格：店舗専用コイン1枚700円、3枚1,500円、14枚6,000円(いずれも税込)
※コイン1枚あたりワイン/日本酒45ml、クラフトビール170ml
※支払いはキャッシュレス決済のみ
- 協 力メーカ：OSA WINERY、北海道ワイン、CAMEL FARM WINERY、豊丘西尾ヴィンヤード、
平川ワイナリー、リタファーム＆ワイナリー、余市ワイン、NIKI Hills Winery、
松原農園、さっぽろ藤野ワイナリー、田中酒造、二世古酒造、LUPICIA BREWERY
- 主 催：JR北海道
- 運 営：株式会社たるしえ
- 後 援：小樽市、小樽商工会議所、一般社団法人小樽観光協会
- 協 力：北海道後志総合振興局、小樽商科大学、株式会社グローバル
- W E B：https://www.jrhokkaido.co.jp/pdf/otaru_tastation.pdf



○ HOKKAIDO Tastation (北海道テイステーション)

「Tastation」には、北海道産酒類の飲み比べ(「Tasting」)を通じて、駅(「Station」)でお気に入りの一杯を見つけていただきたいという想いを込めています。

JR北海道は「HOKKAIDO Tastation」を通じて、北海道に住む方、北海道にお越しになる方に、北海道産のお酒を愉しんでいただき、地域産業の振興に貢献することを目指しています。



イベントロゴ

OTARU Tastation の主な特徴

■後志産の多種多様なお酒の飲み比べ

2月に開催した「Wine Tasting Bar @Otaru」では、後志産のワインを飲み比べいただきましたが、「OTARU Tastation」ではさらに日本酒、クラフトビールをラインナップに加え、より多くのお客様に後志産のお酒をご堪能いただけるようになりました。期間中銘柄は随時入れ替わるため、新しいお酒との出会いもお楽しみいただけます。一部のお酒はお持ち帰り販売もご用意しており、郵送にも対応しています。



■おつまみ

普段立ち入ることのできない小樽ステーションギャラリーからの景色を楽しみながら、おいしいお酒とともに、ペアリングにこだわった後志産の厳選されたおつまみをお楽しみください。



■地元学生によるボランティア

小樽商科大学と連携し、学生ボランティアスタッフとして運営に協力していただきます。

「限定セミナー」/「メーカーズデイ」の概要

○限定セミナー概要（全4回）※事前申込みが必要です

後志のお酒の生産者・有識者による特別なひと時を、普段一般の方が立ち入ることができない「小樽駅旧駅長室」にてお楽しみいただけます。（税込 4,400 円/回、試飲・試食付き）

	日 時	講 師	テーマ
①	2025.9.14(日) 15:00～16:30	ワインクラスター北海道 代表理事 阿部 眞久氏	『北海道のワイン、後志(しりべし)のワイン ～旅とワインと鉄道と～』
②	2025.9.21(日) 15:00～16:30	インターリンクジャパン 代表取締役 阿部 さおり氏	『風土で学ぶ ピノ・ノワール比較テイスティング』
③	2025.9.23(火・祝) 15:00～16:30	LUPICIA BREWERY 醸造責任者 石村 匠氏	『道産原料を使用したビールの楽しみ』
④	2025.9.28(日) 15:00～16:30	田中酒造株式会社 専務執行役員 岡田 栄造氏	『小樽の地酒 純米大吟醸酒 呑み比べ』

詳細および申込方法：<https://event.jreast.co.jp/shop/detail/a059>



○メーカーズデイ概要（全2回）※参加自由、申込不要

さわやかな口当たりが人気のスパークリングワインを、生産者が皆さまに直接サーブします。スパークリングワイン好きの方も、普段あまりお酒を飲まない方も、この機会にぜひご賞味ください。（試飲ご希望の方は店舗専用コインをお買い求めください）

	日 時	協力メーカー	その他
①	2025.10.5(日)15:00～18:00	NIKI Hills Winery	提供量 45ml (なくなり次第終了)
②	2025.10.11(土)15:00～18:00	CAMEL FARM WINERY	

※上記の日程を除きイベント期間中スパークリングワインの提供はございません